

AMADOR MEDRANO Las Agüzaderas - Wina z Parceli

Parcela LAS AGÜZADERAS:

Dedykowana temu winu uprawa zajmuje powierzchnię 1 hektara położonego na wysokości 678m u podnóża Sierra Cantabria. Głębokie gleby gliniasto-wapienne. Ręczna defoliacja ma celu zapobieganie chorobom i sprzyja dojrzewaniu na północnej ścianie w lipcu i na południowej w połowie września. Rezultatem są wina o niskiej kwasowości i bardzo wysokiej jakości.



ZBIÓR: Wykonywany ręcznie do skrzyń po 12 kg. Wybór kiści i jagód według wielkości.

SZCZEP: 100% Tempranillo

WINIFIKACJA: Zimna maceracja przez 24-48 godzin i fermentacja przez 10-12 dni.

STARZENIE: Crianza 14 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

ALKOHOL: 14 %.

PRODUKCJA: 10.800 butelek

NOTA DEGUSTACYJNA:

Ocena wizualna: Intensywny granat z fioletowymi refleksami.

Ocena aromatyczna: Przyjemny bukiet dojrzałych owoców, z intensywnymi nutami tostów, wanilii i kakao.

Ocena smakowa: Złożone, bogate i eleganckie, mocno zbudowane wino, ale jednocześnie przyjemne, o bardzo przyjemnym i wydłużonym posmaku na długo pozostającym w pamięci.

Temperatura serwowania: 15° -16°C



www.medranoirazu.com